BORDEAUX

SELSKABSKORT
MANDAG-FREDAG

À PARTAJER – SHAREFOOD VED BORDET ELLER SOM BUFFET

Servering "det kolde"

Salad du jour

Crouton m. skaldyrssalat

Quiche Lorraine

Tartar

Tart flambée

Servering "Det lune"

Tartiflette
Moule maniere

Coq au vin

Cassoulet

Servering "Det søde"

Oste m. garniture

Tarte au chocolat

Macaron

Clafoutis

2 serveringer for 349,-
3 serveringer for 449,-

Tilkøb
Østers 3 stk. for 139,-
Caviar 10 g for 199,-

Charcuterie - SHAREFOOD VED BORDET ELLER SOM BUFFET

Udvalg af franske pølser, røget fisk, patéer, oste samt behørig garniture & brød 299,- pr. person
Tilkøb – Østers, caviar, dessert (vælges fra selskabskortet) 99,-

BORDEAUX

SELSKABSMENU
MANDAG-FREDAG

TALLERKENANRETTET ELLER FRANSK SERVERING

Forret

Brioche crouton - skaldyrssalat - rogn - frisé

Hummerbisque - souffle - urter - rouille

Terrine af færøsk laks - creme på friskost - urter - sprødt

Mellemret

Pate ên croute - stikkelsbærkompot - salater (tillæg på 20,-)
Tartar - dijonmayo - trøffelchips - salater
Lys fisk en papilotte - beurre blanc - urter - rogn

Hovedret

Farseret vagtel - brombær gastrique - årstidens grønt

Tournedos - sauce borderlaise - årstidens grønt (tillæg på 50,-)

Meunierestegt fisk - sauce blanquette - årstidens grønt

Ost

3 forskellige slags - behørig garniture
5 forskellige slags - behørig garniture (tillæg på 50,-)

Dessert

Tart au chocolat - sorbet

Creme brulé - sorbet

Mille feuille - bær - vaniljeis
Clafoutis - bær - vaniljeis

Tilkøb

Østers 3 stk. for 139,-
Stegt foie gras 50 g 75,-
Caviar 10 g 199,-
Snacks 49,-

Priser

2 retter for 329,-
3 retter for 399,-
4 retter for 469,-
5 retter for 519,-

Leje af lokale hos Brasserie Bordeaux (10-30 personer) 2000,-

BORDEAUX

BETINGELSER

Åbningstider
Ved forespørgsler og bookinger til arrangementer skal gæsten som udgangspunkt henvende sig på mail til bordeaux@kirkhedegaard.dk. Brasserie Bordeaux kan træffes telefonisk tirsdag-lørdag kl. 11.00-24.00 og søndag kl. 10.00-15.00 på 93 63 86 10. Selskabsmøder skal bookes på forhånd.
Ved akutte henvendelser, hvor hjælpen ikke kan vente til dagen efter, vil det efter ovenstående telefontider være muligt at blive omstillet til vores vagttelefon på følgende nummer: 20 58 63 10.

Oplysninger ved booking
Gæsten bedes oplyse følgende ved booking: Fulde navn, den ønskede dato, lokation, anledning, arrangementets varighed, antal voksne og børn under 12 år, telefonnummer, faktureringsoplysninger (inkl. en mail, vi må stile fakturaen til) og evt. menu. Derudover bedes gæsten angive sin privatadresse i sin forespørgsel, da dette er et fakturakrav og derfor skal fremgå af den faktura, som vi sender over mail.
Gæsten bærer selv ansvaret for at angive antal børn under 12 år i sin bestilling (børn under 12 år får halv pris og halv portion). Børn spiser af den bestilte menu – ønsker I en særskilt menu til børn, skal dette oplyses senest 7 dage før.
Eventuelle allergener skal oplyses senest 7 dage før arrangementet. Det samme gælder specielle ønsker til drinks/cocktails, hvis dette tilkøbes til et arrangement.
Det er ikke muligt at lave en forhåndsreservation.

Betaling
Betaling skal finde sted med kort eller kontanter i restauranten på dagen for arrangementet. Alternativt kan en faktura sendes på mail, hvis dette aftales på forhånd.

Klargøring af lokaler, bordopdækning, bordplaner, bordkort m.m.
Brasserie Bordeaux sørger for følgende bordopdækning til selskaber: Servietter, lys og blomster. Har gæsten flere ønsker til bordopdækning (inkl. pynt), faktureres der for dette. Det samme er gældende, hvis gæsten har eget pynt og ønsker Brasserie Bordeaux' personale til at sørge for oppyntning efter aftale. Her forbeholder vi os ret til at fakturere 200,- for 30 minutter og 400,- for en time.

BORDEAUX

BETINGELSER

Vi tillader ikke, at der skydes af med konfettirør. Manglende overholdelse af dette krav vil medføre, at Brasserie Bordeaux efterfakturerer pr. påbegyndt time for oprydning.
Bordplaner, bordkort, pynt m.m. skal vi bede om senest 7 dage før arrangementets afholdelse. Indleverede bordkort skal sorteres og nummereres efter bordplanen.
Det bookede lokale vil være klar til det aftalte tidspunkt. Vi henstiller til, at I som værter kommer tidligst 30 minutter før jeres arrangement starter.
Ændringer i bordopstillingen skal ske senest 7 dage før arrangementet.

Afbestilling og ændring af kuverter
Vi følger HORESTAs afbestillingsregler (Brancheforeningen for Hotel og Restaurant):

Afbestilling af selskab skal ske skriftligt senest 4 uger før arrangementet.

Ved afbestilling af hele arrangementet eller en reduktion på mere end 10 % gælder følgende:

- Mellem 28 og 7 dage før arrangementet opkræves der 50 % af den aftalte pris
- Mellem 6 og 1 dag før arrangementet opkræves der 75 % af den aftalte pris
- Ved manglende fremmøde (no-show) opkræves der 100 % af den aftalte pris

Tilbagemelding på det endelige antal skal ske **skriftligt** senest 14 dage før arrangementet. Eventuelle ændringer i dette antal skal være oplyst senest 7 dage før arrangementets afholdelse – derefter er antallet bindende. Det er således ikke muligt at nedjustere antallet af kuverter 6 dage før arrangementet.
Da vi ikke har kontortid i weekenden, er der ikke mulighed for at ringe til os i weekenden for at nedjustere antallet af kuverter. Her anbefaler vi, at gæsten i stedet skriver en mail, hvis deadline for det endelige antal falder på en lørdag eller søndag.

BORDEAUX

BETINGELSER

Eventuelle allergener, specialkost og andre ændringer i menu skal ligeledes oplyses senest 7 dage før leveringsdatoen. Skal Kirk Hedegaards køkken tage højde for eventuelle ændringer i menu 6 dage før leveringsdatoen, forbeholder vi os ret til at fakturere et gebyr på 250,- samt prisen for selve menuen.
Ved brug af Brasserie Bordeaux' eksterne leverandører er det til enhver tid den eksterne leverandørs afbestillingsregler, der er gældende.

Depositum
Vi forbeholder os retten til at opkræve et depositum på kr. 2500,- i forbindelse med bookinger af lokaler. Beløbet fratrækkes den endelige faktura efter arrangementet, men såfremt arrangementet afbestilles mindre end 12 måneder før den reserverede dato, er reservationsgebyret tabt.

Andet
Personalet kasserer maden efter arrangementet. Ønsker I at gemme resterne, skal vi vide det på forhånd, og I skal selv sørge for emballage til at pakke maden ned i.

Da alt laves fra bunden og efter sæsonens udbud, tages der forbehold for eventuelle forskydninger i sæsonerne.

Vi forbeholder os ret til prisjusteringer som følge af væsentlige ændringer i leverandørpriser og andre udefrakommende omstændigheder.